

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



# edenox

## WET BAIN MARIE WITH INDIVIDUAL WELLS

DBM-211-M-W, DBM-311-M-W , DBM-411-M-W  
OF THE SERIES



**Manual instructions**  
Installation and Operation



**Manual de instrucciones**  
Uso y mantenimiento



**Bedienungshinweise**  
Installation und Betrieb



**Instrukcja obsługi**  
Obsługa i konserwacja



**Manuel talimatları**  
Kurulum ve Çalıştırma

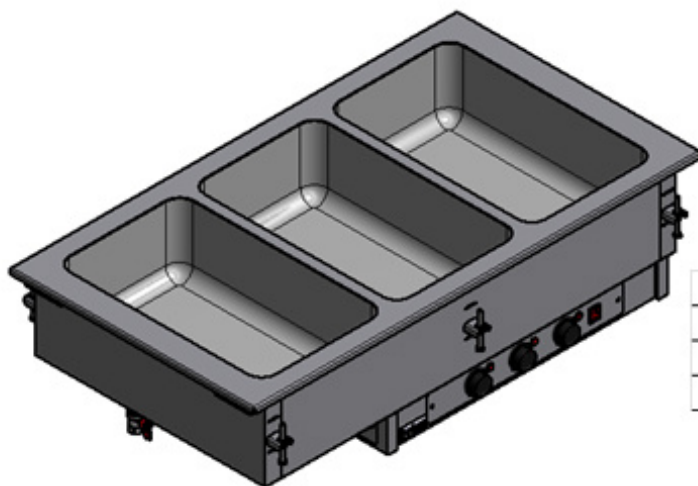
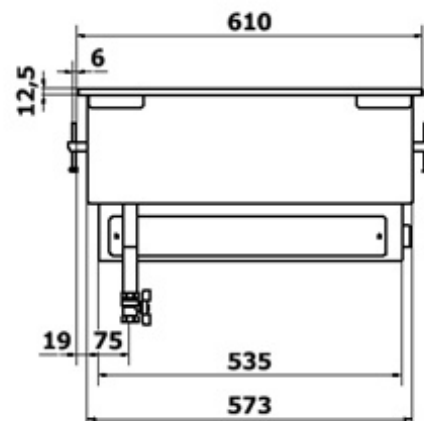
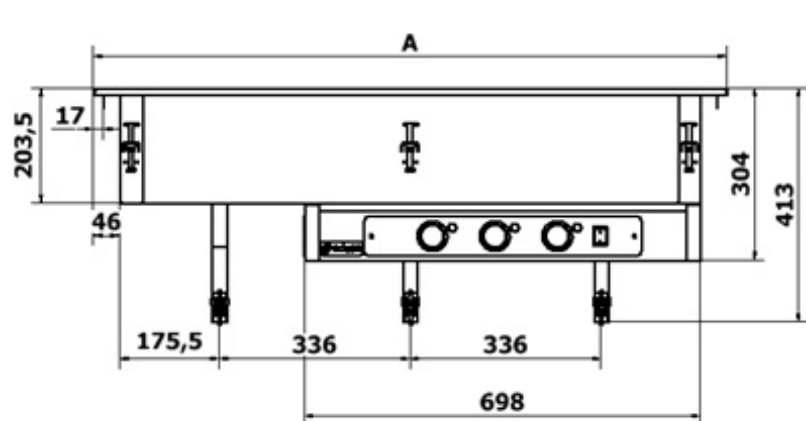


**Manuel d'instructions**  
Installation et fonctionnement



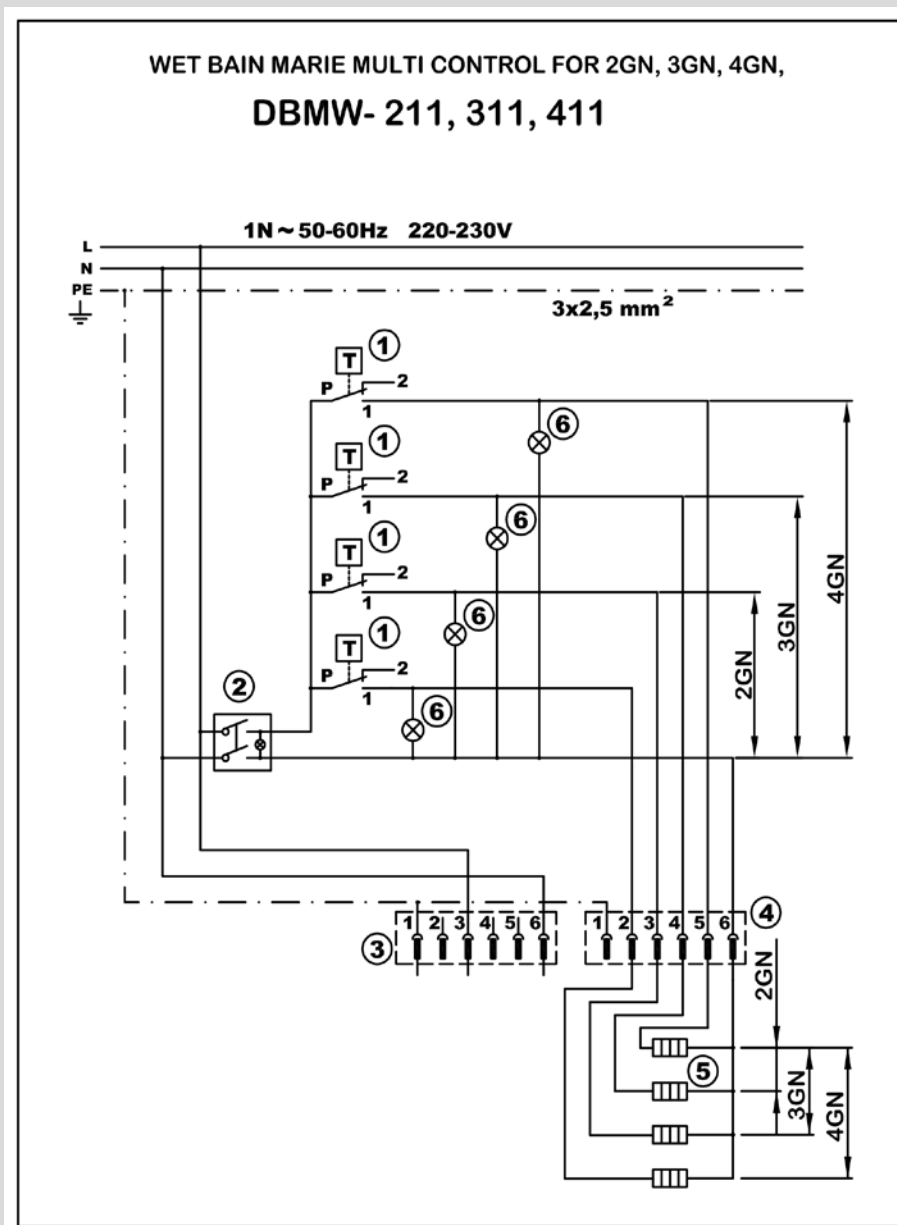
**Manual do instruções**  
Instalação e Operação

## MACHINES DRAWING. ELECTRICAL & DRAIN OR GAS SITUATIONS



(A) mm	Model	Kod
790	DBM-211-M-W	3732506
1115	DBM-311-M-W	3732507
1440	DBM-411-M-W	3732508

# WIRING DIAGRAM.



## LEGEND FOR ELECTRIC DIAGRAM / LEYENDA DE ESQUEMA ELÉCTRICO /

## LEGENDA SCHEMATU INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

- |                      |                                |                        |
|----------------------|--------------------------------|------------------------|
| ① Thermostat,        | ① Termostato,                  | ① Termostat,           |
| ② Power switch,      | ② Interruptor de alimentación, | ② Wyłącznik ON / OFF,, |
| ③ Connector cover A, | ③ Tapa del conector A,         | ③ Złącze A,            |
| ④ Connector cover B, | ④ Tapa del conector B,         | ④ Złącze B,            |
| ⑤ Silicone heaters,  | ⑤ Calentadores de silicona,    | ⑤ Grzałki silikonowe,  |
| ⑥ Control light,     | ⑥ Piloto de control            | ⑥ Lampka kontrolna,    |
| ⑦ Contactor.         | ⑦ Contactor.                   | ⑦ Stycznik.            |

FIGURE 1

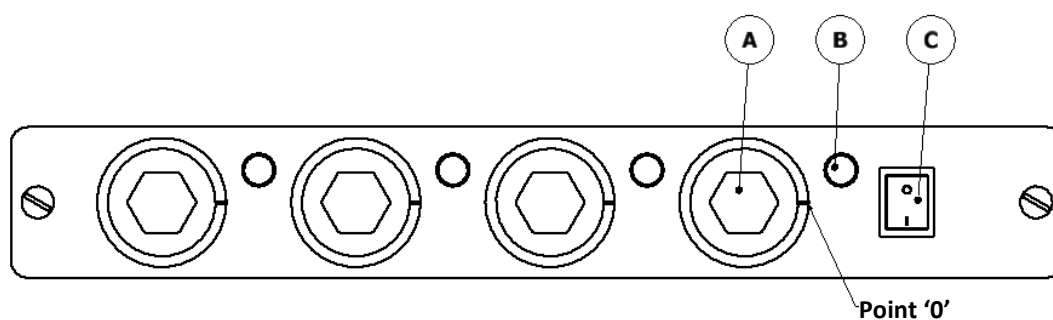
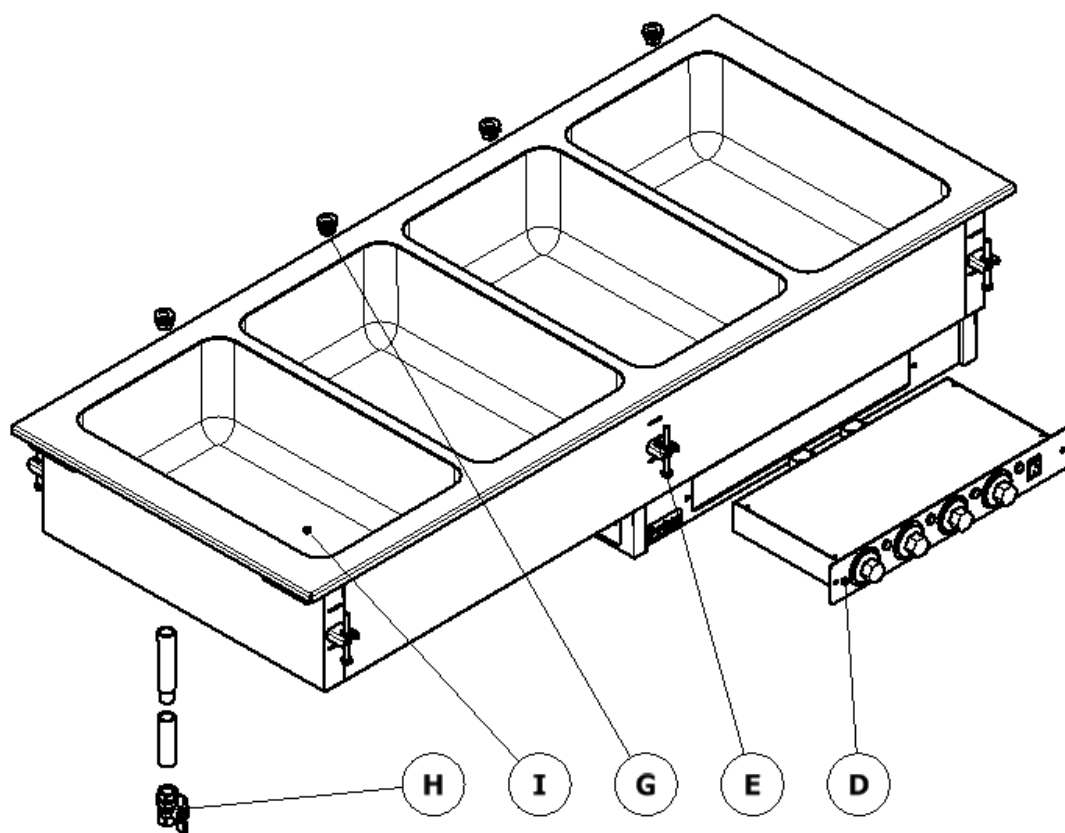


FIGURE 2



# MANUAL INSTRUCTION INDEX

<b>English</b> .....	<b>1</b>
1. <i>Introduction</i> .....	1
1.1 Introduction to machine	
1.2 Important safety information	
1.3 Specifications Chart	
2. <i>Installation</i> .....	2
2.1 General information.	
2.2 Transport, handling, unpacking, location.	
2.3 Intended use and restrictions.	
2.4 Manufacturer's identification label description.	
2.5 Installation and assembly.	
2.6 Connections (electric, gas, water)	
3. <i>Operation</i> .....	6
3.1 General information.	
3.2 Control panel description.	
3.3 Machine settings and programs.	
4. <i>Maintenance</i> .....	7
4.1 General safety rules.	
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.	
4.3 Machine disposal.	
5. <i>Troubleshooting chart</i> .....	9
5.1 Troubleshooting guide chart	
<b>Español</b> .....	<b>11</b>
1. <i>Introducción</i> .....	11
2. <i>Instalación</i> .....	12
3. <i>Uso y operación</i> .....	16
4. <i>Mantenimiento</i> .....	17
5. <i>Solución de problemas</i> .....	19
<b>Polski</b> .....	<b>21</b>
1. <i>Wprowadzenie</i> .....	21
2. <i>Instalacja</i> .....	22
3. <i>Obsługa</i> .....	25
4. <i>Konserwacja</i> .....	26
5. <i>Rozwiązywanie problemów</i> .....	28

## 1. INTRODUCTION

- 1.1 Description of the device and its specific models
- 1.2 Important safety guidelines
- 1.3 Technical parameters

### 1.1 DESCRIPTION OF THE DEVICE AND ITS SPECIFIC MODELS.

The structure of the water bain-marie is based on a number of water chambers. Their size is fixed and adapted to the GN 1/1 container capacity. Specific models vary in the amount of chambers: DBMW-211 has 2 chambers for the GN 1/1 containers; 311 has 3 chambers for the GN 1/1 containers; and 411 has 4 chambers for the GN 1/1 containers. Under each water chamber is a ½" drain valve (Figure 2, 'H'). At the bottom, on the right-hand side is a control panel (Figure 2, 'D').

### 1.2 IMPORTANT SAFETY GUIDELINES.



The water bain-marie is powered by electricity. It may be operated only by personnel trained to use professional gastronomic equipment.

Only personnel skilled in servicing of professional gastronomic equipment may maintain the bain-marie.

While using the water bain-marie, you must strictly follow the safety instructions below:

- be careful when carrying or using a hot container of the bain-marie (its maximum operating temperature can be as high as 90°C);
- before cleaning the device, make sure the thermostat control is set to zero and the power supply is disconnected from the device;
- in case of a fault, disconnect the device from power supply and contact service personnel;
- the device may be connected to power supply only after the fault is removed.

The following is strictly forbidden:

- cleaning and repairing when the bain-marie is operating;
- leaving the device unsupervised when it is operating;
- keeping up the maximum power and temperature of the device for a long time without filling it with water beforehand;
- using the device when it is not earthed;
- operating without protective clothing;
- carrying or transporting the device without a pallet or a suitable platform.



The manufacturer shall not be held liable for any damage attributable to the failure to follow the instructions contained in this manual, hence it is recommended that you carefully read all information herein.

Keep the manual for later use.

**Warning!!!**

Do not use the device if it is faulty.

**1.3 TECHNICAL PARAMETERS**

MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS (mm)			CAPACITY GN	*CUTOUT DIMENSIONS (mm)		VOLTAGE (V/Hz)	POWER (W)	WEIGHT (kg)
	length	width	high		length	width			
DBM-211-M-W	790	610	304	2 x GN1/1	770	585	230/50	1600	
DBM-311-M-W	1115	610	304	3 x GN1/1	1095	585	230/50	2400	
DBM-411-M-W	1440	610	304	4 x GN1/1	1420	585	230/50	3200	33

**2. INSTALLATION**

- 2.1 General information.
- 2.2 Transport, lifting, unpacking, storage.
- 2.3 Intended use and limitations.
- 2.4 Layout and description of the manufacturer's rating label.
- 2.5 Installation and assembly.
- 2.6 Connections (electricity, gas, and water).

**2.1 GENERAL INFORMATION.**

The water bain-marie should be unpacked, installed and tested by qualified service personnel. After being brought into the room where it is going to be installed, the device should be left for approximately 6 hours so that it can achieve the ambient temperature. Then it can be connected to power supply.

The conductor diameter of the power cable should not be smaller than the values given in the table below.

Model	Designation of the power cable (type, number of conductors, cross-section area of conductors)
DBM-211-M-W DBM-311-M-W	PCG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
DBM-411-M-W	PCG 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>

The power switch should be connected directly to the power terminal (electric cabinet), while making it possible to safely and reliably disconnect all phases powering the device. When the circuit is broken, the gap between the jumpers of the switch should not be smaller than 3mm.

After installation, the device must be checked for leakage conductance. The value of leakage conductance per 1kW of the power of the device should be lower than 1mA.

**Warning!!!**

If an equipotential bonding bar is required, its connections must be checked.

**2.2 TRANSPORT, LIFTING, UNPACKING, STORAGE.**

**Correct and safe transport:**

- use equipment appropriate for the weight and structure of the devices;
- *cover corners and sharp edges;*

**Before carrying:**

- secure the area against unauthorised personnel;
- make sure that the load is properly secured;
- check all loose components lest they should fall when being lifted;
- try to lift the load as vertically as possible so as not to make any dents in it;
- while carrying the load, make sure that it is as near the ground as possible.

**2.3 INTENDED USE AND LIMITATIONS.**

Featuring the GN containers, the water bain-marie is used to keep and display hot meals that have been prepared beforehand, allowing them to be served later.

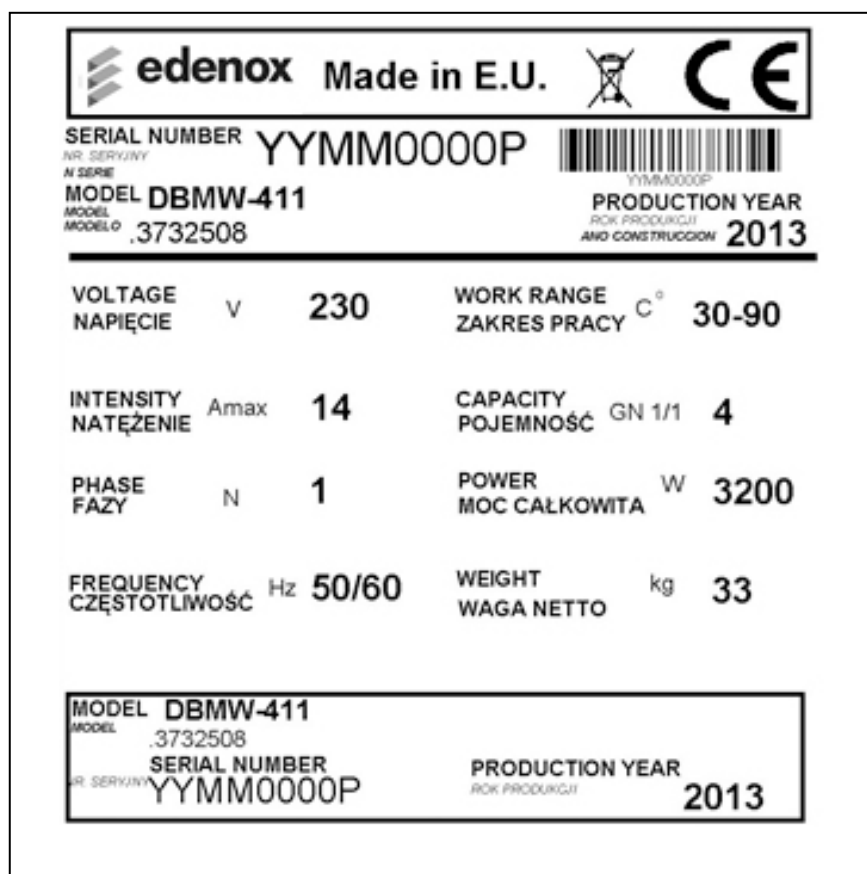
Before using the water bain-marie, its electrical system needs to be checked for efficiency and reliability.

After work, set the power control to 0 (see Figure 1, 'Point 0').

Switch off the device by setting the control on the panel to 0 (Figure 1, 'C'), and then disconnect the power cable of the water bain-marie.

**WARNING!!!**

Before the bain-marie is first put into operation, it is necessary to remove the protective film and the protective substance from the surfaces of the device by wiping it with soapy water, concentrating on the inner surfaces of the chambers.

**2.4 LAYOUT AND DESCRIPTION OF THE MANUFACTURER'S RATING LABEL**

The label of the device should contain the following information:

1. *Manufacturer's logo.*
2. *Country of origin.*
3. *Year of production.*
4. *Serial number.*
5. *Model.*
6. *Operating voltage.*
7. *Current frequency.*
8. *Rated power.*
9. *CE marking.*
10. *Disposal symbol.*

## 2.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY.

The water bain-marie should be installed in the following order:

- remove the protective film from all metal surfaces; the bain-marie must be installed in a well ventilated room, under a ventilation hood, if possible; it can be located on a free-standing base or as part of a row consisting of other kitchen devices as well;
- power supply should be connected to the water bain-marie in compliance with applicable regulations;
- install and connect the bain-marie in such a way that live wires cannot be accessed without tools; the fuses of the power system of the bain-marie should be designed for 25A current;
- put the bain-marie in the place intended for installation; fix the bain-marie to the worktop, using mounting holders (Figure 2, 'E') on the outer vertical walls of the device; the height and the levelling of the device should be adjusted before it is installed on the base;
- connect the earth system of the device to the earth bar in such a way that it cannot be disconnected inadvertently or unexpectedly; the power cable should contain a protective conductor;
- to connect the bain-marie, use a cable of an appropriate length, so that it can hang freely from the device (on no account may it be tight) when firmly and permanently attached to the terminals of the connection block and the terminals of the power plug,

The conductor diameter of the power cable should not be smaller than the values given in the table below.

Model	Designation of the power cable (type, number of conductors, cross-section area of conductors)
DBM-211-M-W	PCG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
DBM-311-M-W	
DBM-411-M-W	PCG 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>

## 2.6 CONNECTIONS (ELECTRICITY, GAS, AND WATER).

The power cable used with the device should have 3 cords, the diameters of which may not be smaller than suggested in the manual.

Designed to be powered by 230V, 50-60Hz mains power, the device's power cable is equipped with a PE protective conductor.

The electrical connection is located near the base, on the back of the device.

The bain-marie has an in-built system to drain the water bath. This drain system features a ½" ball valve at its end. During device installation the valve must be connected to the sewage system.

**WARNING!!!**

Prior to first use, it is necessary to remove the protective film and the protective substance from the surfaces of the bain-marie chambers, to check that the drain valve is closed, and to add water to the tank (to at least 2 cm from the bottom).

**3. OPERATION**

- 3.1 General information
- 3.2 Description of the control panel.
- 3.3 Operation modes and configuration of the device.

**3.1 GENERAL INFORMATION.**

Follow the instructions below to make work and operation safe, as well as to ensure the durability and fault-free operation of the device:

- provide training for the personnel who is to use the device in the operation of professional electrical gastronomic equipment;
- the device may be repaired only by an authorised person;
- damaged components or subassemblies should be replaced with the same items or ones with similar durability, features and technical parameters.

The following must always be observed:

- do not connect the device to the mains via a socket that is NOT provided with an earthing pin;
- do not connect the device to an electrical system that has not been checked for fire safety;
- do not clean or have the device maintained when connected to the power supply.

**WARNING!!!**

DO NOT wash the bain-marie using a water jet.

**WARNING!!!**

The manufacturer shall not be held liable if the device is used without the observation of this manual or outside of its intended use.

**3.2 DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL.**

The control panel (Figure 2, *D*) is located on the right-hand side of the device, under the water chamber. Depending on the model, the panel comprises a set of two, three, or four (Figure 1) thermostat controls (A) with a control lamp (B) and one power switch (C) located on the right-hand side of the panel. These controls are used to adjust the water temperature in the corresponding water chambers of the device. It is steplessly variable with a range of 30°C to 90°C.

Located at each control (Figure 1, B), the lamps show if the water has reached the desired temperature. The power switch is used to turn on and off the device by setting it to 1 or 0 respectively.

### 3.3 OPERATION MODES AND CONFIGURATION OF THE DEVICE.

A thermostat control is used to adjust the temperature of the bain-marie chamber. It is steplessly variable with a range of 30°C to 90°C. Its control lamp for heating elements goes on each time the water temperature in the bain-marie chamber falls a few degrees.

The water heating-up time depends on a number of factors. The most important one is the depth of the GN containers used, determining as it does the amount of water in the chamber. Less important factors include the level to which the GN containers are filled and the tightness of the cover of the water chamber.

In order to avoid the overheating of the heating mats, a thermal safety switch is provided. This cuts off power from the mats when they have exceeded 120°C.

## 4. MAINTENANCE

- 4.1 General safety requirements.
- 4.2 Cleaning and general maintenance.
- 4.3 Disposal of the device.

### 4.1 GENERAL SAFETY REQUIREMENTS.

All outer steel surfaces and all inner surfaces of the bain-marie chamber must be cleaned daily using a small amount of detergent and lukewarm water. After being cleaned, the surfaces should be rinsed with cold water and dried.

Do not clean acid-resistant steel surfaces with scrapers or wire cleansers, since they can scratch the surfaces.

If the device is not going to be used for a long time, cover its surfaces, particularly the inner surfaces of the bain-marie chambers, with a thin coat of Vaseline or a preservative that may come into contact with food.

#### IMPORTANT!!!

Do not wash the bain-marie using a water jet, since this may damage the electrical or electronic components important for the proper operation of the device.

The device may be maintained only by trained and specialized personnel using suitable protective clothing (shoes, gloves, goggles, etc), tools, instruments, and accessories.

Before using or repairing the device, read the instruction manual containing proper procedures and safety information.

## 4.2 CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE.

All outer steel surfaces and all inner surfaces of the bain-marie chamber must be cleaned daily using a small amount of detergent and lukewarm water. After cleaning, the surfaces must be rinsed with cold water and dried, with special attention paid to the inner surfaces of the bain-marie chambers, which are exposed to the limescale precipitating from water.

Do not clean acid-resistant steel surfaces with scrapers or wire cleansers, since they can scratch the surfaces.

If the device will not be used for a long time, cover its surfaces, particularly the inner surfaces of the bain-marie chamber, with a thin coat of Vaseline or a preservative that may come into contact with food.

### IMPORTANT!!!

Do not wash the bain-marie using a water jet, since this may damage the electrical or electronic components important for the proper operation of the device.

Before starting a cleaning or maintenance procedure, disconnect the device from the mains. After cleaning, leave the device open to dry.

When the device is being serviced, the power cable and the plug should be in sight and on hand so that the person working can easily access them.

## 4.3 DISPOSAL OF THE DEVICE.

When its lifetime comes to an end, the device must be carried to an electronic and electronic waste disposal facility.

This is indicated by a symbol on the product, in the instruction manual, and on the on the packaging.

In order to prepare the electrical bain-marie to be disposed of, it is necessary to sort the elements of the device according to the materials they are made of.

Depending on the material these element are made of (see the symbols on the components), they can be recycled. Having electric waste and electronic equipment recycled means an active contribution to the protection of the environment.

Contact local authorities to obtain more information on the nearest electrical waste collection facility.

To protect the environment, deliver waste equipment to a suitable facility in compliance with applicable regulations.

Make sure that the electrical equipment is delivered to a facility in which it will be disposed of properly. Some of the materials used may be stored temporarily, and some must be delivered immediately to a suitable facility. In each case the environmental protection regulations must be observed.

Before disposing of the device, check its technical condition. In particular, check the construction elements which may cause leakage when disposed of. Different parts of the device are disposed differently, depending on their features (e.g. metals, oils, lubricants, plastic, rubber, etc.).

## 5. TROUBLE-SHOOTING

### 5.1 Trouble-shooting information.

#### 5.1 TROUBLE-SHOOTING INFORMATION.

**IMPORTANT!!!**

**Electrical subassemblies may be replaced only by an authorised service technician.**

It must be made a principle to disconnect the power cable from the power supply before electrical components are replaced.

It must be made a principle to disconnect the power cable from the power supply before electrical components are replaced.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The chamber of the bain-marie does not heat up; the switches and the thermoregulator are on; the control lamp does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Power supply failure.</li> <li>- The terminals of the conductors loosened on the power strip.</li> <li>- The thermoregulator or the thermal switch is damaged.</li> <li>- The switches are damaged.</li> </ul>	Connect to power supply. Appropriately fix the conductors to the power strip. Replace the damaged components.
The water in the bain-marie is insufficiently heated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Some heating elements are disconnected.</li> <li>- Heating elements are damaged.</li> </ul>	Check that the heating elements are properly connected. Replace the damaged components.
The control lamp of the heating elements does not switch on, though these elements heat up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control lamp burnt out.</li> <li>- The electrical circuit of the control lamp is open.</li> </ul>	Replace the control lamp. Repair the wires of the control lamp.



**The guarantee does not cover the following:**

Bulbs, rubber elements, heating elements damaged by boiler scale, panes, any mechanical damage or any damage caused by improper use of the device in violation of the instructions.

**In case of a fault, remove the food kept in the device to prevent it from going bad. EDENOX is not responsible for any commodities wasted as a result of a fault.**

## 1. INTRODUCCIÓN

- 1.1 Descripción del dispositivo y sus modelos específicos
- 1.2 Pautas importantes de seguridad
- 1.3 Parámetros técnicos

### 1.1 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO Y SUS MODELOS ESPECÍFICOS

La estructura del baño de agua maría se basa en un número de cámaras de agua. Su tamaño es fijo y adaptado a la capacidad de los contenedores GN 1/1. Los modelos específicos varían en la cantidad de cámaras: dBmW-211 tiene 2 cámaras de los recipientes GN 1/1; 311 tiene 3 cámaras de los recipientes GN 1/1; y 411 tiene 4 cámaras de los GN 1/1 contenedores. Debajo de cada cámara de agua hay una válvula de drenaje de ½ "(Dibujo 2, 'H'). En la parte inferior, en la parte derecha hay un panel de control (Dibujo 2, 'D').

### 1.2 PAUTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



El baño del agua maría funciona con electricidad. Puede ser operado solamente por personal entrenado para utilizar el equipo gastronómico profesional.

Sólo personal especializado en el mantenimiento de equipos gastronómicos profesionales puede mantener el baño maría.

Durante el uso del baño de agua maría, debe seguir estrictamente las siguientes instrucciones de seguridad:

- tener cuidado al transportar o utilizar un recipiente caliente del baño maría (su temperatura máxima de funcionamiento puede ser de hasta 90 ° C);
- antes de limpiar el dispositivo, asegúrese de que el control del termostato está puesto a cero y la fuente de alimentación está desconectada de dispositivo;
- en caso de un fallo, desconectar la fuente de alimentación de forma de dispositivo y contactar el personal de servicio;
- el dispositivo puede estar conectado a la fuente de alimentación sólo después de que se elimina el fallo.

Lo siguiente está estrictamente prohibido:

- limpiar y reparar cuando el baño maría está funcionando;
- dejar el dispositivo sin supervisión cuando esté funcionando;
- mantener la máxima potencia y la máxima temperatura del dispositivo durante un largo tiempo sin llenar de antemano con agua;

- utilizar el dispositivo cuando no está puesto a tierra;
- operar sin la ropa de protección;
- llevar o transportar el dispositivo sin una paleta o una plataforma adecuada.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual, por lo tanto, se recomienda que lea detenidamente toda la información de este documento.

Guarde el manual para su uso posterior.

**Advertencia**

No utilice el dispositivo si está defectuoso.

**1.3 PARÁMETROS TÉCNICOS**

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)			CAPACIDAD GN	* RECORTE DIMENSIONES (mm)		TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	PESO (kg)
	longitud	anchura	altura		longitud	anchura			
DBM-211-M-W	790	610	304	2 x GN1/1	770	585	230/50	1600	
DBM-311-M-W	1115	610	304	3 x GN1/1	1095	585	230/50	2400	
DBM-411-M-W	1440	610	304	4 x GN1/1	1420	585	230/50	3200	33

**2. INSTALACIÓN**

- 2.1 Información general
- 2.2 Transporte, elevación, desembalaje, almacenaje
- 2.3 Uso previsto y limitaciones
- 2.4 Estructura y descripción de la etiqueta de calificación del fabricante
- 2.5 Instalación y montaje
- 2.6 Conexiones (eléctrica, de gas y agua)

**2.1 INFORMACIÓN GENERAL**

El agua del baño maría es necesario descomprimir, instalar y probar por personal técnico cualificado. Después de llevarlo a la sala donde se lo va a instalar, el dispositivo se debe dejar durante aproximadamente 6 horas para que pueda alcanzar la temperatura del ambiente. Entonces se lo puede conectar a la fuente de alimentación.

El diámetro del conductor del cable de alimentación no debe ser menor que los valores indicados en la tabla siguiente.

Modelo	Designación del cable de alimentación (tipo, número de conductores, área de sección transversal de los conductores)
DBM-211-M-W DBM-311-M-W	PCG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
DBM-411-M-W	PCG 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>

El interruptor de alimentación se debe conectar directamente al terminal de alimentación (armario eléctrico), mientras que por lo que es posible desconectar de forma segura y fiable todas las fases de encender el dispositivo. Cuando se rompe el circuito, la brecha entre los puentes del interruptor no debe ser inferior a 3mm.

Después de la instalación, el dispositivo debe ser revisado para conductancia de fuga. El valor de la conductancia de fuga por 1 kW de la potencia del dispositivo debe ser inferior a 1 mA.

**Advertencia**

Si se necesita una barra de compensación de potencial, sus conexiones deben ser revisadas.

**2.2 TRANSPORTE, ELEVACIÓN, DESEMBALAJE, ALMACENAMIENTO**

**Un transporte correcto y seguro:**

- usar un equipo adecuado para el peso y la estructura de los dispositivos;
- *cubrir las esquinas y los bordes afilados;*

**Antes de llevar:**

- asegurar el área contra personal no autorizado;
- asegurarse de que la carga esté bien sujeta;
- verificar todos los componentes sueltos para que no caigan cuando se lo levante;
- tratar de levantar la carga lo más verticalmente posible para no hacer abolladuras en ella;
- mientras llevar la carga, asegúrese de que sea lo más cerca posible del suelo.

**2.3 USO PREVISTO Y LIMITACIONES**

Con los envases de GN el baño de agua maría se utiliza para mantener y exhibir comidas calientes que se han preparado de antemano, lo que les permite servir más tarde.

Antes de utilizar el baño de agua maría, su sistema eléctrico tiene que ser revisado por la eficiencia y la fiabilidad.

Después del trabajo, establecer el control de potencia a 0 (véase el Dibujo 1, 'Punto 0').

Apague el dispositivo ajustando el control en el panel a 0 (Dibujo 1, 'C'), y luego desconecte el cable de alimentación del baño de agua maría.

**ADVERTENCIA**

Antes de que el baño maría esté puesto en funcionamiento por primera vez, es necesario retirar la película protectora y la sustancia protectora de las superficies del dispositivo limpiándolo con agua jabonosa, concentrándose en las superficies interiores de las cámaras.

**2.4 DISPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE CALIFICACIÓN DEL FABRICANTE**



La etiqueta del producto deberá contener la siguiente información:

1. Logotipo del fabricante
2. País de origen
3. Año de producción
4. Número de serie
5. Modelo
6. Tensión de servicio
7. Frecuencia actual
8. Potencia nominal
9. Marcado CE
10. Símbolo de eliminación

## 2.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

El baño de agua maría debe instalarlo en el siguiente orden:

- retire la película protectora de todas las superficies metálicas; el baño maría debe ser instalado en una habitación bien ventilada, bajo una campana de ventilación, si es posible; que puede estar ubicado en una base de forma independiente o también como una parte de una fila que consta de otros dispositivos de la cocina;
- fuente de alimentación debe estar conectada al baño de agua maría en el cumplimiento de la normativa aplicable;
- instalar y conectar el baño maría de tal manera que a los cables no se puede acceder sin necesidad de herramientas; los fusibles del sistema eléctrico del baño maría se deben diseñar para la corriente 25A;
- poner el baño maría en el lugar destinado para la instalación; fijar el baño maría a la encimera, con los titulares de montaje (Dibujo 2, 'E') en las paredes verticales exteriores del dispositivo; la altura y la nivelación del dispositivo deben ser ajustadas antes de ser instalado en la base;
- conectar el sistema de tierra del dispositivo a la barra de tierra de una manera tal que no puede ser desconectado de forma inadvertida o inesperadamente; el cable de alimentación debe contener un conductor de protección;
- para conectar el baño maría, utilice un cable de longitud adecuada, de modo que pueda colgar libremente desde el dispositivo (en ningún caso podrá ser ajustado) cuando está conectado con firmeza y de forma permanente a los bornes del bloque de conexión y los terminales de la clavija de alimentación.

El diámetro del conductor del cable de alimentación no debe ser menor que los valores indicados en la tabla siguiente.

Modelo	Designación del cable de alimentación (tipo, número de conductores, área de sección transversal de los conductores)
DBM-211-M-W DBM-311-M-W	PCG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
DBM-411-M-W	PCG 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>

## 2.6 CONEXIONES (ELÉCTRICA, DE GAS Y AGUA)

El cable de alimentación usado con el dispositivo debería tener 3 conductores, los diámetros de los cuales no pueden ser menores que los sugeridos en el manual.

Diseñado para ser alimentado por 230V, tensión de red 50-60Hz, cable de alimentación del dispositivo está equipado con un conductor de protección PE.

La conexión eléctrica se encuentra cerca de la base, en la parte posterior del dispositivo.

El baño maría tiene un sistema incorporado para drenar el baño de agua. Este sistema de drenaje cuenta con una válvula de bola de ½ "en su extremo. Durante la instalación del dispositivo, la válvula debe estar conectada a la red de alcantarillado.

## ADVERTENCIA

Antes del primer uso, es necesario quitar la película protectora y la sustancia protectora de las superficies de las cámaras de baño maría, para comprobar que la válvula de drenaje está cerrada, y para añadir agua al tanque (por lo menos a 2 cm desde la parte inferior).

## 3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Información general

3.2 Descripción del panel de control

3.3 Modos de operación y configuración del dispositivo

### 3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Siga las siguientes instrucciones para hacer el trabajo y el funcionamiento seguro, así como para garantizar la durabilidad y el funcionamiento del dispositivo sin fallos:

- proporcionar formación para el personal que va a usar el dispositivo en la operación de los equipos profesionales gastronómicos eléctricos;
- el dispositivo se lo puede reparar una persona autorizada;
- componentes o subconjuntos dañados deben ser sustituidos con los mismos elementos o los que tienen durabilidad, características y parámetros técnicos similares.

A continuación se debe mantener:

- no conecte el dispositivo a la red mediante un enchufe que no se suministra con una clavija de puesta a tierra;
- no conecte el dispositivo a un sistema eléctrico que no se ha comprobado para la seguridad contra incendios;
- no limpie ni mantenga el dispositivo cuando se lo conecta a la fuente de alimentación.

## ADVERTENCIA

NO lave el baño maría con un chorro de agua.

## ADVERTENCIA

El fabricante no se hace responsable si el dispositivo se utiliza sin la observación de este manual o fuera de su uso previsto.

### 3.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control (Dibujo 2, C) se encuentra en la parte derecha del dispositivo, en la cámara de agua. Dependiendo del modelo, el panel consta de un conjunto de dos, tres, o cuatro (Dibujo 1) controles de termostato (A) con una lámpara de control (B) y un interruptor de alimentación (C) situado en el lado derecho del panel. Estos controles se utilizan para ajustar la temperatura del agua en las cámaras de agua correspondientes del dispositivo. Es de forma continua variable con un rango de 30 ° C a 90 ° C.

Las lámparas, situadas en cada control (Dibujo 1, B), muestran si el agua ha alcanzado la temperatura deseada. El interruptor de encendido se utiliza para encender y apagar el dispositivo por si se establece en 1 o 0 respectivamente.

### **3.3 MODOS DE FUNCIONAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL DISPOSITIVO.**

El termostato de control se lo utiliza para ajustar la temperatura de la cámara de baño maría. Es sin escala variable con un rango de 30 ° C a 90 ° C. La lámpara de control para los elementos de calefacción se enciende cada vez que la temperatura del agua en la cámara de baño maría baja unos pocos grados.

El tiempo de calentamiento de agua depende de un número de factores. La más importante es la profundidad de los recipientes GN utilizados, determinando como lo hace la cantidad de agua en la cámara. Factores menos importantes incluyen el nivel al que los recipientes GN se llenan y la estanqueidad de la cubierta de la cámara de agua.

Con el fin de evitar el sobrecalentamiento de las esteras de calefacción, se proporciona un interruptor de seguridad térmica. Esto corta el poder de las esteras cuando hayan superado 120 ° C.

## **4. MANTENIMIENTO**

- 4.1 Requisitos generales de seguridad.
- 4.2 Limpieza y mantenimiento general.
- 4.3 Eliminación del dispositivo.

### **4.1 REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD**

Todas las superficies de acero exteriores y todas las superficies interiores de la cámara de baño maría se deben limpiar diariamente con una pequeña cantidad de detergente y agua tibia. Después de ser limpiadas, las superficies deben enjuagarse con agua fría y se secan.

No limpie las superficies de acero resistentes a los ácidos con raspadores o productos de limpieza de alambre, ya que se pueden rayar las superficies.

Si el dispositivo no se va a utilizar durante mucho tiempo, cubrir sus superficies, particularmente las superficies interiores de las cámaras de baño maría, con una capa delgada de vaselina o un conservante que puede entrar en contacto con alimentos.

#### **IMPORTANTE**

No lo lave el baño maría con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos importantes para el correcto funcionamiento del dispositivo.



El dispositivo puede ser mantenido sólo por personal formado y especializado, utilizando ropa protectora adecuada (zapatos, guantes, gafas, etc), herramientas, instrumentos y accesorios.

Antes de utilizar o reparar el dispositivo, lea el manual de instrucciones que contenga los procedimientos correctos e información de seguridad.

## **4.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL**

Todas las superficies de acero exteriores y todas las superficies interiores de la cámara de baño maría se deben limpiar diariamente con una pequeña cantidad de detergente y agua tibia. Después de la limpieza, las superficies deben enjuagarse con agua fría y se secan, con especial atención a las superficies interiores de las cámaras de baño maría, que están expuestas a la precipitación de la cal del agua.

No limpie las superficies de acero resistentes a los ácidos con raspadores o productos de limpieza de alambre, ya que se pueden rayar las superficies.

Si el dispositivo no se utiliza durante mucho tiempo, cubrir sus superficies, particularmente las superficies interiores de la cámara de baño maría, con una capa delgada de vaselina o un conservante que puede entrar en contacto con alimentos.

### **IMPORTANTE**

No lo lave el baño maría con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos importantes para el correcto funcionamiento del dispositivo.

Antes de iniciar un procedimiento de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red. Después de la limpieza, deje el dispositivo abierto para que se seque.

Cuando se repara el aparato, el cable eléctrico y el enchufe deben estar a la vista y a la mano para que la persona que trabaja pueda acceder a ellos fácilmente.

## 4.3 ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO

Cuando la vida útil llega a su fin, el dispositivo se debe llevar a una instalación de eliminación de residuos electrónicos y eléctricos.

Esto se indica mediante un símbolo en el producto, en el manual de instrucciones y en el envase.

Con el fin de preparar el baño maría eléctrico para ser eliminado, es necesario ordenar los elementos del dispositivo de acuerdo con los materiales de que están hechos.

Dependiendo del material de que estos elementos están hechos (ver los símbolos en los componentes), pueden ser reciclados. Tener residuos eléctricos y equipos electrónicos reciclados significa una contribución activa a la protección del medio ambiente.

Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener más información sobre la instalación de recogida de residuos eléctricos más cercana.

Para proteger el medio ambiente, entregar el conjunto de residuos a una instalación adecuada de conformidad con la normativa aplicable.

Asegúrese de que el equipo eléctrico se lo entrega a una instalación en el que se dispondrá de manera adecuada. Algunos de los materiales utilizados pueden ser almacenados temporalmente, y algunos deben ser entregados inmediatamente a una instalación adecuada. En cada caso se deben observar las normas de protección del medio ambiente.

Antes de desechar el dispositivo, verificar su estado técnico. En particular, compruebe los elementos de construcción que pueden causar fugas cuando son desechados. Diferentes partes del dispositivo se disponen de manera diferente, en función de sus características (por ejemplo, metales, aceites, lubricantes, plásticos, caucho, etc.)

## 5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 5.1 Información de fallos y averías.

## 5.1 INFORMACIÓN DE FALLOS Y AVERÍAS

### IMPORTANTE

**Subconjuntos eléctricos podrán ser sustituidos por un técnico de servicio autorizado.**

Debe seguir el principio de desconectar el cable de alimentación de la fuente de alimentación antes de sustituir los componentes eléctricos.

Debe seguir el principio de desconectar el cable de alimentación de la fuente de alimentación antes de sustituir los componentes eléctricos.

FALLO	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La cámara del baño maría no se calienta; los interruptores y el termorregulador están puestos; la lámpara de control no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fallo de la fuente de alimentación.</li> <li>- Los terminales de los conductores se aflojaron en la regleta.</li> <li>- El termorregulador o el interruptor térmico está dañado.</li> <li>- Los interruptores están dañados.</li> </ul>	<p>Conectar a la fuente de alimentación.</p> <p>Fijar adecuadamente los conductores a la regleta.</p> <p>Reemplazar los componentes dañados.</p>
El baño de agua maría no se calienta lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algunos elementos calefactores están desconectados.</li> <li>- Los elementos de calefacción están dañados.</li> </ul>	<p>Compruebe que los elementos de calentamiento están conectados correctamente.</p> <p>Reemplace los componentes dañados.</p>
La lámpara de control de los elementos de calefacción no se enciende, aunque estos elementos se calientan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lámpara de control quemada.</li> <li>- El circuito eléctrico de la lámpara de control está abierto.</li> </ul>	<p>Reemplace la lámpara de control.</p> <p>Repare los cables de la lámpara de control.</p>

**La garantía no cubre lo siguiente:**

Bulbos, elementos de goma, elementos de calefacción dañados por la escala de calderas, paneles, cualquier daño mecánico o de cualquier daño causado por el uso incorrecto del dispositivo en violación de las instrucciones.

**En caso de un fallo, retire la comida mantenida en el dispositivo para evitar que se eche a perder. EDENOX no se responsabiliza de cualquier mercancía desperdiciada, como resultado de un fallo.**

## 1. WPROWADZENIE

- 1.1 Prezentacja urządzenia i poszczególnych modeli
- 1.2 Ważne aspekty bezpieczeństwa
- 1.3 Parametry techniczne

### 1.1 PREZENTACJA URZĄDZENIA I POSZCZEGÓLNYCH MODELI.

Budowa bamaru wodnego wielokomorowego oparta jest na szeregu komór wodnych. Wielkość komory jest stała – pojemność pojemnika GN 1/1. Poszczególne modele odznaczają się różną ilością komór: DBMW-211 – 2 komory na pojemniki GN 1/1, 311 – 3 komory na pojemniki GN 1/1 oraz 411 – 4 komory na pojemniki GN 1/1. Pod każdą komorą wodną znajduje się zawór spustowy wody ½” (Rysunek 2 „H”). Od spodu, po prawej stronie znajduje się panel sterowania urządzenia (Rysunek 2 „D”).

### 1.2 WAŻNE ASPEKTY BEZPIECZEŃSTWA



Bemar wodny zasilany jest prądem elektrycznym. Może być obsługiwany przez personel, który został przeszkolony w zakresie obsługi profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

Serwis bamaru może być przeprowadzony przez personel posiadający odpowiednie przeszkolenie w zakresie serwisowania profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

Podczas pracy z bemarem wodnym należy ściśle przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:

- zachowaj szczególną ostrożność przenosząc lub operując gorącym wsadem bamaru- maksymalna temperatura pracy sięga 90°C;
- zanim rozpoczniesz myć urządzenie upewnij się, że pokrętko termostatu jest w pozycji zerowej, a całe urządzenie odłączone jest od zasilania;
- po zaistnieniu usterki odłącz urządzenie od zasilania i wezwij do niego serwis;
- podłącz urządzenie do zasilania dopiero po usunięciu awarii.

Stanowczo zabrania się:

- czyszczenia oraz usuwania usterek, podczas gdy bemar jest włączony;
- pozostawiać działające urządzenie bez nadzoru;
- podtrzymywania długotrwałej pracy urządzenia na pełnej mocy i w najwyższej temperaturze bez uprzedniego napełnienia go wodą;
- pracy z urządzeniem bez podłączonego uziemienia;
- pracy bez odzieży ochronnej z urządzeniem;
- przenoszenia lub transportu urządzenia bez palety, lub przystosowanego do tego podestu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad umieszczonych w instrukcji, dlatego zalecamy uważnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji użytkownika

Prosimy zachować instrukcję w celu wykorzystania jej w przyszłości.

**Uwaga !!!** Nie uruchamiać wyrobu niesprawnego technicznie.

## 1.3 PARAMETRY TECHNICZNE.

MODEL	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (mm)			POJEMNOŚĆ GN 1/1	*OTWÓR MONTAŻOWY		MODEL	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (mm)
	Dł.	Szer.	Wys.		Dł.	Szer.		
DBM-211-M-W	790	610	304	2 x GN1/1	770	585	230/50	1600
DBM-311-M-W	1115	610	304	3 x GN1/1	1095	585	230/50	2400
DBM-411-M-W	1440	610	304	4 x GN1/1	1420	585	230/50	3200

## 2. INSTALACJA

- 2.1 Informacje ogólne.
- 2.2 Transport, podnoszenie, rozpakowanie, przechowywanie.
- 2.3 Przeznaczenie i ograniczenia.
- 2.4 Wygląd i opis naklejki znamionowej producenta.
- 2.5 Instalacja i montaż.
- 2.6 Podłączenie urządzenia (elektryczne, gazowe, wodne).

### 2.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Bemar wodny powinien być rozpakowany, zainstalowany i przetestowany przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Po wniesieniu urządzenia do docelowego pomieszczenia należy pozostawić go na około 6 godzin, do momentu aż osiągnie temperaturę otoczenia. Po tym czasie można przystąpić do podłączania urządzenia do zasilania.

Kabel zasilający powinien mieć przekrój żyły nie mniejszy niż wartości podane w tabeli poniżej.

Model	Oznaczenie przewodu zasilającego (gatunek, liczba żył i przekrój poprzeczny żyły)
DBM-211-M-W DBM-311-M-W	PCG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
DBM-411-M-W	PCG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>

Wyłącznik prądu powinien zapewniać trwałe i bezpieczne rozłączenie wszystkich faz prądu zasilających urządzenie; powinien być połączony bezpośrednio z terminalem zasilającym (skrzynka elektryczna); po rozłączeniu obwodu odstęp między zworkami wyłącznika nie powinien być mniejszy niż 3mm.

Po instalacji urządzenia należy sprawdzić upływność prądu. Wartość upływności przypadająca na 1kW mocy urządzenia powinna być mniejsza niż 1mA.

#### Uwaga !!!

Należy sprawdzić podłączenie do listwy ekwipotencjalnej, jeśli taka jest wymagana.

## 2.2 TRANSPORT, PODNOSZENIE, ROZPAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE.

### Prawidłowy i bezpieczny transport i przenoszenie:

- używaj sprzętu najlepiej dopasowanego do ciężaru i budowy urządzeń;
- *ośłoń ostre krawędzie i naroża;*

### Przed przenoszeniem:

- zabezpiecz plac manewrowy przed niepowołanym wtargnięciem na niego innych osób;
- sprawdź czy na pewno ładunek jest poprawnie zabezpieczony;
- upewnij się, że podczas podnoszenia nie spadną żadne nieumocowane komponenty;
- staraj się manewrować w pionie w celu uniknięcia obtłuczeń;
- podczas przenoszenia urządzenia staraj się operować na możliwie najniższym poziomie.

## 2.3 PRZEZNACZENIE I OGRANICZENIA.

Bemar wodny służy do eksponowania i przechowywania wcześniej przygotowanych gorących potraw w pojemnikach GN przed podaniem do konsumpcji.

Przed rozpoczęciem pracy z bemarem wodnym, należy sprawdzić sprawność i niezawodność instalacji elektrycznej.

Po zakończeniu pracy ustaw pokrętko mocy w pozycji „0” (patrz Rysunek 1 „Punkt 0”).

Wyłącz urządzenie wyłącznikiem (przełącz włącznik w pozycję „0”) znajdującym się na panelu sterowania (Rysunek 1 „C”) a następnie odłącz kabel zasilający bemar wodny.

**UWAGA !!!** Przed pierwszym użyciem należy usunąć folie ochronną oraz substancję ochronną z powierzchni bemaru, skupiając się na wewnętrznej powierzchni komór urządzenia przecierając je miękką szmatką nasączoną wodnym roztworem mydła.

## 2.4 WYGLĄD I OPIS NAKLEJKI ZNAMIONOWEJ PRODUCENTA.



Naklejka umieszczona na urządzeniu powinna zawierać następujące informacje:

1. Logo producenta.
2. Kraj pochodzenia produktu.
3. Rok produkcji.
4. Numer seryjny.
5. Model.
6. Napięcie pracy.
7. Częstotliwość prądu.
8. Moc znamionowa.
9. Symbol CE.
10. Symbol złomowania.

## 2.5 INSTALACJA I MONTAŻ.

Instalację bamaru wodnego należy przeprowadzić w określonym poniżej porządku:

- usunąć folie ochronną ze wszystkich metalowych powierzchni; bamar powinien być umieszczony w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, jeśli istnieje taka możliwość – pod okapem wentylacyjnym; bamar może być zainstalowany w podstawie wolnostojącej lub w ciągu, z innymi urządzeniami kuchennymi;
- przyłącze elektryczne bamaru wodnego powinno być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- instalacja i podłączenie powinno być wykonane w taki sposób by uniemożliwiało dostęp do elementów mogących znajdować się pod napięciem bez konieczności użycia narzędzi; bezpieczniki w instalacji zasilającej bamar powinny być przeznaczone do prądu 25A;
- umieścić bamar wodny w odpowiednio do tego przygotowanym miejscu; przymocuj bamar do blatu korzystając z uchwytów do mocowania (Rysunek 2 „E”) dostępnych na zewnętrznych, pionowych ściankach urządzenia; regulacja wysokości oraz wypoziomowanie urządzenia powinno być wykonane przed zamocowaniem urządzenia w podstawie;
- podłącz uziemienie urządzenia do listwy uziemiającej tak by nie można było odłączyć go w sposób nieświadomy i nieoczekiwany; przewód zasilający powinien zawierać przewód ochronny;
- do podłączenia urządzenia użyć przewodu o odpowiedniej długości; użyty przewód powinien zwiisać swobodnie z urządzenia (w żadnym przypadku przewód nie może być napięty), powinien być dokładnie i trwale przymocowany do zacisków kostki przyłączeniowej oraz do zacisków wtyczki zasilającej;

Kabel zasilający powinien mieć przekrój żyły nie mniejszy niż wartości podane w tabeli poniżej.

Model	Oznaczenie przewodu zasilającego (gatunek, liczba żył i przekrój poprzeczny żyły)
DBM-211-M-W DBM-311-M-W	PCG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
DBM-411-M-W	PCG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>

## 2.6 PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA (ELEKTRYCZNE, GAZOWE, WODNE).

Kabel zasilający zastosowany w urządzeniu powinien mieć 3 żyły, których przekroje nie mogą być mniejsze niż sugerowane w niniejszej instrukcji.

Urządzenie przystosowane jest do zasilania z sieci 230V, 50-60Hz. Przewód zasilający wyposażony jest w kabel ochronny PE.

Przyłącze elektryczne znajduje przy podstawie, w tylnej części urządzenia.

Bemar wodny posiada wbudowaną spustową instalację wodną do opróżniania wanny bemarowej. Spust wodny zakończony jest zaworem kulowym ½". Podczas instalacji urządzenia należy pamiętać o podłączeniu zaworu do instalacji kanalizacyjnej.

**UWAGA !!!** Przed pierwszym użyciem należy usunąć folię i substancję ochronną z powierzchni komory bemaaru, należy również sprawdzić zamknięcie zaworu spustowego i uzupełnić ilość wody w wannie (min. 2 cm od powierzchni dna).

## 3. OBSŁUGA

- 3.1 Informacje ogólne.
- 3.2 Opis panelu sterowania.
- 3.3 Tryby pracy i konfiguracja urządzenia.

### 3.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Chcąc zapewnić bezpieczeństwo pracy, obsługi, długotrwałego i bezawaryjnego funkcjonowania urządzenia należy przestrzegać następujących zasad:

- przeszkolić personel obsługujący urządzenie w zakresie eksploatacji profesjonalnych elektrycznych urządzeń gastronomicznych;
- wszelkich napraw urządzenia może dokonywać osoba do tego uprawniona;
- uszkodzone komponenty lub podzespoły powinny być wymienione na identyczne lub takie, które posiadają tę samą żywotność, właściwości i parametry techniczne.

Zabrania się:

- podłączać urządzenie do sieci za pośrednictwem gniazdka NIE posiadającego kołka uziemiającego;
- podłączania urządzenia do instalacji elektrycznej nie sprawdzonej pod kątem ochrony przeciwporażeniowej;
- mycia, czyszczenia oraz dokonywania napraw serwisowych urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.

**UWAGA !!!**

NIE UŻYWAJ strumienia wody do mycia elektrycznego bemaaru wodnego.

**UWAGA !!!**

Za użytkowanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem lub zaleceniami niniejszej instrukcji, producent nie ponosi odpowiedzialności.



### 3.2 OPIS PANELU STEROWANIA.

Panel sterowania (Rysunek 2 „D”) jest po prawej stronie urządzenia pod komora wodną bamaru. W zależności od modelu urządzenia panel składa się z dwóch, trzech lub czterech zestawów (Rysunek 1) pokręteł termostatów „A” wraz z lampką kontrolną „B” oraz jednego wyłącznika prądu „C” umieszczonego w prawej części panelu sterowania. Pokręta służą do regulacji temperatury wody w odpowiadających im komorach wodnych urządzenia. Zakres kontroli jest płynny od 30°C do 90°C.

Lampka kontrolna znajdująca się przy każdym pokrętle (Rysunek 1 „B”) sygnalizuje osiągnięcie żądanej temperatury przez wodę. Włącznikiem prądowym uruchamiamy urządzenie (włącznik w pozycji „1”) lub odłączamy od zasilania (włącznik w pozycji „0”).

### 3.3 TRYBY PRACY I KONFIGURACJA URZĄDZENIA.

Regulacja temperatury komory bamaru odbywa się za pomocą pokręta termostatu. Regulacja jest płynna w zakresie 30°C – 90°C. Lampka kontrolna sygnalizująca nagrzewanie się elementów grzejnych zapala się każdorazowo gdy temperatura wody w komorze bamaru spadnie o kilka – kilkanaście stopni.

Czas nagrzewania wody w bamarze zależy od kilku aspektów. Najistotniejszym jest głębokość zastosowanych mis GN a co za tym idzie ilości wody znajdującej się w komorze. Do parametrów mających mniejsze znaczenie na czas nagrzewania należy poziom wypełnienia mis GN, szczelność pokrywy komory z wodą.

W celu uniknięcia przegrzania mat grzejnych w urządzeniu zastosowano termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. Wyłącznik ten odcina zasilanie mat grzejnych po przekroczeniu przez nie temperatury 120°C.

## 4. KONSERWACJA

- 4.1 Ogólne wymogi bezpieczeństwa.
- 4.2 Czyszczenie i konserwacja doraźna urządzenia.
- 4.3 Utylizacja urządzenia.

### 4.1 OGÓLNE WYMOGI BEZPIECZEŃSTWA.

Codziennie myj wszystkie stalowe powierzchnie zewnętrzne urządzenia oraz wewnętrzne powierzchnie komory bamaru używając do tego letniej wody i odrobiny detergentu. Po umyciu powierzchnie należy opłukać zimną wodą i osuszyć.

Do mycia powierzchni wykonanych ze stali kwasoodpornej nie używaj skrobaczek lub czyścików drucianych mogących rysować powierzchnie.

Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres czasu, pokryj powierzchnie użytkowe cienką warstwą wazeliny lub środka konserwującego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, szczególnie powierzchnie wewnętrzne komór bamaru.

#### WAŻNE !!!

Nie myj bamaru przy użyciu strumienia wody gdyż możesz uszkodzić w ten sposób komponenty elektryczne lub elektroniczne ważne dla poprawnego funkcjonowania urządzenia.

Konserwacja urządzenia może być przeprowadzona tylko przez przeszkolony i wyspecjalizowany personel techniczny wyposażony w odpowiednią odzież ochronną (odpowiednie obuwie, rękawice, okulary ochronne, etc.), narzędzia, przyrządy, przybory pomocnicze.

Przed podjęciem jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego napraw, zawsze zapoznaj się uprzednio z instrukcją obsługi, która podaje odpowiednie procedury oraz zawiera informacje istotne dla bezpieczeństwa.

## 4.2 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA DORAŻNA URZĄDZENIA.

Codziennie myj wszystkie stalowe powierzchnie zewnętrzne urządzenia oraz wewnętrzne powierzchnie komory bemału używając do tego letniej wody i odrobiny detergentu. Po umyciu powierzchnie należy opłukać zimną wodą i osuszyć, poświęcając szczególną uwagę dolnym powierzchniom wewnętrznym komór bemału, które są szczególnie narażone na odkładanie kamienia wytrąconego z wody.

Do mycia powierzchni wykonanych ze stali kwasoodpornej nie używaj skrobaczek lub czyścików drucianych mogących rysować powierzchnie.

Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres czasu, pokryj powierzchnie użytkowe cienką warstwą wazeliny lub środka konserwującego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, szczególnie elementy wewnątrz komory piekarnika.

### WAŻNE !!!

Nie myj bemału przy użyciu strumienia wody gdyż możesz uszkodzić w ten sposób komponenty elektryczne lub elektroniczne ważne dla poprawnego funkcjonowania urządzenia.

Przed przystąpieniem do operacji czyszczenia lub konserwacji należy trwale odłączyć urządzenie od zasilania. Po umyciu pozostawić urządzenie zablokowane w pozycji otwartej do osuszenia.

Podczas obsługi urządzenia przewód zasilający i wtyczka elektryczna powinny znajdować się na widoku i w zasięgu ręki osoby pracującej na urządzeniu.

## 4.3 UTYLIZACJA URZĄDZENIA.

Po okresie żywotności urządzenie nie może być wyrzucone na śmietnik ale musi być przekazane do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i sprzętu elektronicznego w celu recyklingu.

Odnosi się do tego symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu.

Przygotowując elektryczny bemał wodny do recyklingu należy posegregować elementy urządzenia w grupy zgodnie z materiałami, z jakich zostały wykonane.

Zależnie od materiału z jakiego zostały wykonane (patrz na symbole umieszczone na komponentach) elementy mogą być przekazane do ponownego przetworzenia. Oddając odpady elektryczne i sprzęt elektroniczny do ponownego przetworzenia czynnie przyczyniasz się do ochrony środowiska naturalnego.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać więcej informacji o najbliższym punkcie zbiórki odpadów elektrycznych.

Aby chronić środowisko przekazaj zużyty sprzęt do odpowiedniego miejsca, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Upewnij się, że zużyty sprzęt elektryczny trafi do punktu, w którym zostanie w odpowiedni sposób zutylizowany. Niektóre z użytych materiałów mogą być tymczasowo przechowywane do momentu ich utylizacji a niektóre przekazane na stałe do składowania w odpowiednich miejscach. W każdym przypadku przepisy dotyczące ochrony środowiska naturalnego muszą być respektowane.

Przed utylizacją urządzenia dokładnie sprawdź jego stan techniczny. W szczególności zwróć uwagę na elementy konstrukcji, które mogą być przyczyną wycieków w trakcie likwidacji. Różne części urządzenia należy usunąć w sposób zróżnicowany, w zależności od ich cech (np. metale, oleje, smary, plastiki, gumy, itp.).

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### 5.1 Rozwiązywanie problemów – przewodnik.

#### 5.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW – PRZEWODNIK.

##### WAŻNE !!!

Wymiana podzespołów elektrycznych może być wykonana tylko i wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu.

Zasadą jest, że przy każdej wymianie komponentów elektrycznych, kabel zasilający urządzenia należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania.

Typowe usterki mogące pojawić się w urządzeniu, związane z instalacją elektryczną, wymienione są poniżej i powinny być usunięte przez wykwalifikowany personel techniczny.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Komora bamaru nie nagrzewa się, włączniki i termoregulator są włączone, lampka kontrolna nie świeci się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brak zasilania.</li> <li>- Mocowania przewodów na listwie zasilającej poluzowały się.</li> <li>- Termoregulator lub wyłącznik termiczny są uszkodzone.</li> <li>- Przetłaczniki są uszkodzone.</li> </ul>	<p>Podłącz napięcie. Dokładnie zamocuj przewody do listwy zasilającej. Wymień uszkodzone komponenty.</p>
Woda w bamarze nagrzewa się niewystarczająco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odłączona jest część elementów grzejnych.</li> <li>- Uszkodzone elementy grzejne.</li> </ul>	<p>Sprawdź podłączenie elementów grzejnych. Wymień uszkodzone komponenty.</p>
Lampka kontrolna elementów grzewczych nie zapala się, element grzewcze nagrzewają się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wypalona lampka kontrolna.</li> <li>- Przerwany obwód elektryczny lampki kontrolnej.</li> </ul>	<p>Wymień lampkę kontrolną. Naprawić wiązkę elektryczną lampki kontrolnej.</p>

**Gwarancji nie podlegają:**

Żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone poprzez działanie kamienia kotłowego, szyby, oraz wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne, jak również uszkodzenia wynikłe z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnie z powyższą instrukcją.

**W razie wystąpienia awarii, należy przechowywane w urządzeniu produkty zabezpieczyć przed zniszczeniem. EDENOX nie ponosi odpowiedzialności za towar zniszczony w wyniku awarii urządzenia**



**ONNERA POLAND Sp. z o.o.**

Palmiry ul. Warszawska 9

05-152 Czosnów

**Tel.:** +48 22 312 00 12

**Fax:** +48 22 312 00 13

[edenox@edenox.com](mailto:edenox@edenox.com)

[www.edenox.com](http://www.edenox.com)

**Edenox S.A**

Ctra.Artasona 11

22270 Amudevar (Huesca)

**Office tel.:** +34 93 565 11 30

**Fax:**+34 93 575 03 42

**SPECIALIST IN STATIC PREPARATION AND FOOD DISTRIBUTION**